



K503



Macchina da pavimento a due gusti più mix. Perfetto per il cliente che cerca una macchina con prestazioni elevate.
Gusta l'Evoluzione



Questa macchina garantisce versatilità e flessibilità con eccellenti risultati di produzione

Due motori agitatori e due compressori indipendenti con controlli separati

Grazie alla combinazione dei due motori e dei due compressori, è possibile utilizzare anche un solo lato della macchina

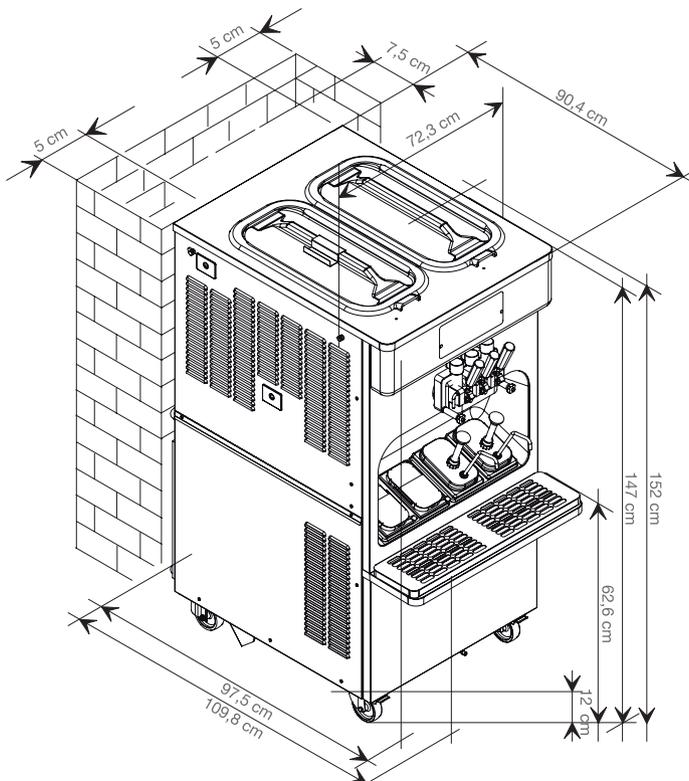
Controllo della consistenza e dell'overrun

Possibilità di impostare consistenze diverse a seconda della miscela utilizzata



*Carpigiani Care kit: richiedilo al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

carpigiani.com



Configurazioni disponibili



Sistema automatico di chiusura leve

I rubinetti sono dotati del sistema di chiusura automatica per interrompere il flusso di gelato in erogazione eliminando ogni eventuale spreco

	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (75gr porzioni)	Capacità vasche lt	Capacità cilindro lt	Potenza nominale kW	Fusibile A	Aliment. Elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto kg
K503	2 + 1	Pompa	800*	20 + 20	1,75	5.2	16	400/50/3**	Aria	R452***	410

* la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro ** altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta *** sono disponibili soluzioni alternative

Caratteristiche

Vantaggi

Sistema refrigerante indipendente	Permette di utilizzare contemporaneamente nei due cilindri miscele diverse fra loro
Pompa in acciaio pressurizzata con ingranaggi in Polimer Termoplastico Avanzato	Assicura la miglior struttura ed elevata qualità. Inoltre l'overrun è modificabile tra il 40% e l'80%
Display interattivo	Comunica con l'operatore generando istruzioni e dati riguardanti la performance della macchina
Albero pompa sfilabile	Semplifica le procedure di pulizia e garantisce massima igiene e affidabilità
Agitatori in vasca	Previene la stratificazione del prodotto e aiuta a ridurre la produzione di schiuma mantenendo una consistenza fluida del mix
Agitatori ad alta efficienza	Agitatore a doppia spirale e contro agitatore ad alta efficienza
Velocità di erogazione regolabile	Flusso di erogazione modificabile per rispondere a tutte le esigenze di volume e velocità
Pompe a fontana e contenitori con coperchio per topping	2 pompe a fontana per topping riscaldati e 2 contenitori per topping con coperchio a temperatura ambiente
Cilindri ad espansione diretta	Ottimizzazione del processo refrigerante. Velocizzano i tempi di mantecazione ed eliminano sprechi di prodotto e di energia
Pulizia riscaldata del cilindro	Possibilità di riscaldare il cilindro per semplificare le operazioni di pulizia

K503 è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo;

Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.